Životinjske masti

Masti su veoma bitne za ishranu ljudskog organizma.

Svinjska mast: dobija se topljenjem masnog tkiva. Kontinuirani način dobijanja ove masti primenjuje se u industriji. Pod nazivom masti u promet se može stavljati samo čista svinjska mast. U obliku paralelopeptida težine od 1 kg.

 Loj se dobija topljenjem masnog tkiva goveda i ovaca na isti način kao i svinjska mast. Dobija se laganim topljenjem masnog tkiva goveda na temperaturi ispod 60 stepeni. Blagog je ukusa, prijatnog mirisa, mekše konzistencije.

Guščija i pačija mast se dobijaju topljenjem masnog tkiva kljukanih pataka i gusaka. Zrnaste je i mekše konzistencije, topi se na 32-34 stepena, žućkaste je boje i prijatnog ukusa i mirisa.

Do kvarenja masti najčešće dolazi zbog hidrolize i oksidacije. Mikroorganizmi redje prouzrokuju kvarenje masti jer se uništavaju topljenjem, a čista mast nije povoljna podloga za razvoj mikroorganizama. Na masti se uglavnom javljaju plesni, koja dobija sivozelenu boju.

Hidrolitičko razlaganje masti na glicerin i slobodne masne kiseline vrši se pod uticajem fermenata tkiva, mikroorganizama, vode i toplote. Usled hidrolize povećava se kiselinski stepen.

Oksidacija masti dovodi do kvarenja masti. Dešava se spontano i ubrzava pod uticajem svjetlosti, toplote i teških metala kao katalizatora.